

Sabine Holzer

Professional

Punschkekse

Kuchen & Gebäck

Österreichisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsplatten geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und große Kekse ausstechen. Das Blech in die Mitte des auf 170 °C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 10-12 Minuten backen bis die Ränder braun sind, anschließend abkühlen lassen.

Für die Punschfülle die Biskuit- oder Kuchenreste, sowie die Biskotten in kleine Stücke zerbröseln und mit Marmelade und Rum vermengen bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mit einem Dressiersack die Kekse füllen und den Deckel drauf setzen. Die Puschglasur erwärmen und die Kekse mit der Glasur glasieren.



ZUTATEN

Walnussmürbeteig

300 g gesiebttes glattes Mehl

80 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillin Zucker

1 Prise Salz

100 g geriebene Walnüsse

200 g kalte Butter

Für die Fülle:

ca. 200 g Biskuit- oder Kuchenreste

5 Biskotten

Rum

Marmelade

Für die Glasur:

1 Becher fertige Punschglasur